

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat untuk menciptakan masakan dengan cita rasa yang gurih serta aroma yang lezat, menyebabkan terjadinya peningkatan akan kebutuhan bahan tambahan makanan yang dapat memenuhi kebutuhan tersebut. Bahan tambahan makanan ini disebut dengan zat aditif, dimana zat aditif tersebut dapat digunakan sebagai tambahan pada makanan yang bertujuan untuk menjaga dan meningkatkan mutu dan kestabilan makanan, sehingga makanan tersebut dapat menjadi konsumsi yang layak dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat tanpa memikirkan dampak dan akibatnya (Irdasari N, 2009).

Penggunaan zat aditif sekarang ini seolah sudah menjadi budaya bagi masyarakat. Budaya dimana mereka dalam kehidupan sehari-hari sering menggunakan zat aditif pada bahan makanan yang di konsumsi. Penyalahgunaan zat aditif ini mungkin di sebabkan oleh kurangnya pengetahuan tentang masyarakat khususnya penjual dan pembeli zat-zat aditif tersebut dan secara sengaja mereka menambahkan zat tersebut ke dalam bahan makanan yang di olah dengan tujuan tertentu dan tidak memikirkan dampak jangka pendek dan jangka panjang. Pada umumnya bahan ini di perlukan untuk menambah rasa, melembutkan tekstur, member warna dan mengawetkan makanan (Wijaya D, 2011).

Di Indonesia terdapat begitu banyak rempah-rempah yang digunakan untuk meningkatkan rasa makanan, seperti cengkih, lada, pala, merica, ketumbar, cabai, lengkuas, bawang, dan sebagainya. Namun, semakin

bertambahnya populasi manusia, zat penyedap dan penguat cita rasa alami (rempah-rempah) dirasa sudah tidak bisa lagi mencukupi kebutuhan, disamping keinginan manusia yang memang ingin serba instant dan simpel. Karenanya, berbagai cara untuk membuat zat penyedap dan penguat cita rasa sintesis terus dikembangkan (Wijaya D, 2011).

Saat ini zat aditif di dunia dikonsumsi secara luas di berbagai negara, seperti Cina, Eropa, Amerika, Korea, Jepang, Thailand, juga Indonesia. Berdasarkan survei yang dilakukan Persatuan Pabrik Monosodium Glutamat & Asam Glutamat Indonesia (P2MI), konsumsi zat aditif contohnya zat penyedap rasa di Indonesia meningkat dari 100.568 ton pada 1998 menjadi 108.335 ton pada 2006 (diperkirakan 1,03 gram/orang/hari). Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar 2007, MSG dikonsumsi oleh 77,8% populasi Indonesia. Negara yang paling banyak mengonsumsi MSG per kapita adalah Cina, sementara Amerika Serikat adalah yang paling sedikit (Tempo, dalam irdasari N 2009).

Tahun 2006 jumlah produksi 162.560 ton, jumlah konsumsi 108.335,108 ton, jumlah ekspor 65.358,938 ton, jumlah impor 68.070,288 ton. Tahun 2008 jumlah produksi 150.925 ton, jumlah konsumsi 111.623,762 ton, jumlah ekspor 48.840,669 ton, jumlah impor 9.539,431 ton. Gambaran ini menjelaskan tentang perkembangan penyedap rasa di tengah masyarakat yang ternyata memang semakin meningkat, meskipun telah terdapat berbagai kontroversi (Departemen Industri Pusat data dan Informasi, dalam irdasari N 2009).

Dari tiga desa yang di survei, dengan kategori yaitu Desa Ronowijayan Ponorogo, Desa Patihan Ponorogo, dan Desa Kertosari Ponorogo dengan 10

responden didapatkan data sebagai berikut : Desa Ronowijayan Ponorogo ibu dengan pengetahuan baik sebanyak 3 orang dan pengetahuan buruk 7 orang. Desa Patihan Ponorogo ibu dengan pengetahuan baik sebanyak 4 orang dan pengetahuan buruk sebanyak 6 orang. Desa Kertosari Ponorogo ibu dengan pengetahuan baik sebanyak 5 orang dan pengetahuan buruk sebanyak 5 orang.

Penggunaan zat aditif pada produk pangan harus mempunyai sifat dapat mempertahankan nilai gizi makanan tersebut, tidak mengurangi zat-zat esensial di dalam makanan, mempertahankan atau memperbaiki mutu makanan, dan menarik bagi konsumen, tetapi tidak merupakan suatu penipuan. Sedangkan zat aditif yang tidak boleh digunakan antara lain mempunyai sifat dapat merupakan penipuan bagi konsumen, menyembunyikan kesalahan dalam teknik penanganan atau pengolahan, dapat menurunkan nilai gizi makanan, dan tujuan penambahan masih dapat digantikan perlakuan-perlakuan lain yang lebih praktis (Wijaya D, 2011).

Zat aditif dapat diperoleh dari ekstrak bahan alami yang disebut zat aditif alami, dan dapat pula dibuat dari reaksi-reaksi tertentu, atau yang dikenal dengan zat aditif sintetik. Daun suji, kunyit, cabai, anggur, bit, wortel, jeruk merupakan contoh pewarna alami. Sedangkan zat pewarna sintetik yang tidak boleh digunakan dalam makanan harus yang berlabel FD&C (*food, drugs & cosmetics*) (Wijaya D, 2011).

Dalam kehidupan sehari-hari, zat aditif banyak dipakai untuk keperluan rumah tangga dan diperjual belikan secara bebas. Zat aditif ini penggunaannya meluas dalam berbagai jenis makanan. Salah satu zat aditif yang sudah dikenal dan banyak digunakan di Indonesia adalah vetsin atau lebih dikenal

dengan sebutan MSG. Contoh jenis zat aditif lainnya adalah asam glutamate, monopotassium glutamate, monoamonium glutamate, borak, formalin, dan zat pewarna. Penggunaan zat aditif secara berlebihan dapat berdampak pada tubuh manusia dan bersifat karsinogenik yang dalam jangka panjang dapat menyebabkan penyakit-penyakit antara lain kanker dan tumor pada organ manusia. Sedangkan pengaruh jangka pendek penggunaan bahan pengawet ini dapat menimbulkan gejala-gejala seperti pusing, mual, muntah diare atau bahkan kesulitan buang air besar. (Wijaya D, 2011)

Dampak jangka pendek dan panjang apabila penggunaan berlebihan pada zat aditif yang merugikan seperti yang telah dijelaskan diatas dapat disimpulkan bahwa perlu adanya informasi atau penyuluhan tentang bahan pengawet kepada masyarakat umumnya dan kepada ibu-ibu khususnya, sehingga diharapkan para ibu memiliki pengetahuan yang luas tentang zat aditif dan diharapkan mereka dapat merubah perilaku dalam mengurangi penggunaan zat aditif atau bahkan menghilangkan sama sekali serta dapat lebih selektif dalam memilih makanan sehari-hari.

Dari latar belakang serta fenomena tersebut maka peneliti tertarik untuk mengetahui pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah "bagaimana gambaran pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan di RW 02 RT 01 Desa Kertosari Babadan Ponorogo?"

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui gambaran pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Teoritis**

Hasil penelitian dapat menambah pengetahuan peneliti tentang penggunaan zat aditif. Menambah pengetahuan peneliti tentang pengetahuan ibu yang berkaitan dengan dampak penggunaan zat aditif

#### **1.4.2 Praktis**

##### **1.4.2.1 Bagi Iptek**

Hasil penelitian dapat meningkatkan usaha keperawatan pada keperawatan komunitas, serta sebagai dasar penelitian lebih lanjut dalam mengembangkan atau meningkatkan asuhan keperawatan dan teknologi keperawatan di masa mendatang.

##### **1.4.2.2 Bagi Masyarakat**

Hasil penelitian dapat digunakan sebagai masukan informasi bagi masyarakat dengan harapan masyarakat dapat berperilaku positif terhadap konsumsi makanan sehari-hari yang mengandung zat aditif, yaitu agar tidak berlebihan.

### **1.5 Keaslian Penelitian**

Penelitian-penelitian yang pernah dilakukan :

1. Wijayanti L.N (2011) Hubungan Perilaku Mengonsumsi Makanan Ringan Yang Mengandung MSG Dengan Kejadian Alergi Pada Anak Usia Sekolah di SD Negeri lembah 01 Kecamatan Dolopo Kabupaten Kabupaten Madiun. Metode penelitian yang digunakan adalah metode

diskriptif, pemilihan populasi dan sampel menggunakan *total sampling* dengan jumlah 113 siswa. Perbedaannya peneliti mengambil gambaran pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan jauh berbeda dengan hubungan perilaku mengkonsumsi makanan ringan. Peneliti menggunakan *total sampling*.

2. Irdasari N (2009) Analisis sikap konsumen terhadap kinerja atribut produk penyedap rasa merek masako di Kecamatan Bogor Tengah. Metode penelitian yang di gunakan adalah metode diskriptif, pemilihan populasi dan sampel menggunakan *convenience sampling* dengan jumlah 100 responden. Teknik pengumpulan data menggunakan kuesioner. Perbedaannya peneliti mengambil gambaran pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif bagi kesehatan jauh berbeda dengan analisis sikap konsumen. Peneliti menggunakan *total sampling*
3. Yamlean, P. V. Y (2013) dalam penelitiannya yang berjudul “identifikasi penetapan kadar *rhodamin B* pada jajanan kue berwarna merah muda yang beredar di kota Manado” dengan tujuan untuk mengetahui kadar *rhodamin B* yang terkandung dalam jajanan kue yang berwarna merah muda, dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa jajanan kue khususnya kue bolu kukus yang beredar dikota Manado masih ada yang menggunakan *rhodamin B* sebagai pewarna, sedangkan kue KU tidak menggunakan *rhodamin B* sebagai pewarna. Perbedaannya adalah peneliti sebelumnya meneliti tentang penetapan kadar *rhodamin B* pada jajanan kue, sedangkan penelitian ini meneliti tentang tentang gambaran pengetahuan ibu tentang dampak penggunaan zat aditif.